LOOKI

Multifunction Stand Mixer
Multifunctionele Keukenmachine

Instruction Manual / Gebruiksaanwijzing

It is important that you read this user manual carefully before using your electric bread pump. Bestand voor de aankoop van onze producten. Lees deze instructies voor gebruik.

Table of content

English

1. Safety Instructions **2**
2. Included in the Pack **3**
3. Product Specification **4**
4. Know Your Multifunction Stand Mixer **4**
5. Before Using the Multifunction Stand Mixer **5**
6. Using Your Multifunction **6**
   a. Stand Mixer for Mixing **6**
   b. Usage of Speeds **6**
   c. After Using the Mixer **7**
7. Cleaning and Maintenance **8**
8. Cookery Tips **8**
9. Recipe **9**

Inhoudsopgave

Nederlands

1. Veiligheidsinstructies **12**
2. Inbegrepen in het pakket **13**
3. Productspecificatie **14**
4. Ken uw multifunctionele keukenmachine **14**
5. Voordat u de multifunctionele keukenmachine gebruikt **15**
6. Uw multifunctioneel apparaat gebruiken **16**
   a. Staadmixte voor mengen **16**
   b. Gebruik van snelheden **16**
   c. Na gebruik van de mixer **17**
7. Reiniging en onderhoud **18**
8. Kooktips **18**
9. Recept **19**

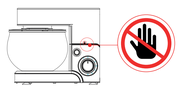
1. Safety Instructions

EN

Before using the electric appliance, basic precautions should be always followed as follows:

1. Read all instructions and keep them for future reference.
2. Check that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the mixer's rating label.
3. Do not operate the mixer with a damaged cord or plug, after it malfunctions, or if it has been dropped or damaged in any way. In such a case, you should return the mixer to the nearest authorized service centre for examination, repair, or adjustment.
4. Make sure that the mixer is not left unattended while it is operating.
5. Do not allow the cord to hang over the edge of the table or hot surface.
6. Do not submerge the mixer or power cord in water or any other liquid to prevent the risk of electrical shock, which could result in personal injury or product damage.
7. When operating beaters, keep your hands, clothing, spatulas, and other utensils away from them to prevent injury.
8. Close supervision is required when the appliance is being used near children or the elderly.
9. Do not use the mixer to mix hard and dry substances because the blade could become blunt.
10. This appliance is not intended for use by individuals (including children) who have reduced physical, sensory, or mental abilities, or lack experience and knowledge unless they have been supervised or instructed by someone responsible for their safety.
11. Turn the speed selector to 0 after each use. Make sure that the motor has stopped before disassembling it and that the power supply's plug has been removed from the outlet.
12. Do not place an appliance on or near a hot gas or in a heated oven.

13. Do not pull out the mixing beater, dough hook, or egg whisk while the appliance is operating.
14. When not in use, unplug the unit from the outlet before removing parts, and cleaning.
15. Do not use the appliance for any purpose other than what it was designed for.
16. Do not use the appliance outdoors.
17. Switch off the appliance and disconnect the power supply before changing accessories or approaching parts that are moving.
18. Carefully grab the mixer head



2. Included in the Pack

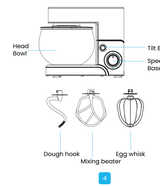
1. Stainless steel bowl 1pc
2. Transparent bowl cover 1pc
3. Dough hook 1pc
4. Mixing beater 1pc
5. Egg whisker 1pc

3. Included in the Pack

Voltage	220-240V
Hertz	50/60Hz
Power	1000-1500W
Stainless steel bow	6L

4. Know Your Multifunction Stand Mixer

The product may be subject to change without prior notice



5. Before Using the Multifunction Stand Mixer

Before using the mixer, make sure that the power cord has been unplugged and the speed selector has been set to OFF.

1. Upon pressing the tilt button, the mixer head will automatically release and look into the tilted position.
2. Select the appropriate attachments according to the type of mixing required. You may use the attachments as follows:
   i. Mixing beater for mixing and beating eggs and butter
   ii. Dough hook for kneading the paste
   iii. Egg whisk for beating and frothing the egg white/milk/liquid food.
3. Inserting your desired attachment directly until it is locked in place.
   Note: Ensure that the attachment is fully inserted into the socket to achieve the best mixing results.
4. Place the mixing bowl in the correct position. First place the bowl on the base, then turn the bowl clockwise until it locks into the right position (see fig.1).
5. To lower the mixer head and attachment into the bowl, hold the head with one hand and gently ease the head downward. Once the head has reached the correct position, a clicking sound will be heard.
6. Ensure that the bowl cover is in place (see fig.2).

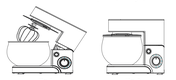


Fig.1 **Fig.2**

6. Using Your Multifunction

a. Stand Mixer for Mixing

1. Ensure the speed selector is set to OFF before plugging in the power source.
2. Turn the speed selector to your desired setting.
   Warming: Do not insert knives, metal spoons, forks, etc., in the bowl while it is operating.
3. A maximum operation time should not exceed 5 minutes per cycle, with a minimum rest time of 10 minutes between consecutive cycles.

b. Usage of Speeds

Accessory	Figure	Allowable Speed Selection	Time	Max. Volume
1. Dough hook		1-2	1 speed for 30 sec and then 2 speed for 5-6 min	Maximum weight of flour: 800g, and a maximum ratio of flour and water: 1g flour: 0.6ml water 480ml water) (35-45°C)
2. Flat beater		1-4	1-2 speed for 1 min and then 3-4 for 3-4 min	
2. Flat beater		5-6	5-7 min	At least 3 egg whites

c. After Using the Mixer

1. Upon completion of mixing, turn the speed selector to OFF and unplug the power cord from the wall outlet.
2. Hold down the tilt button, and the head of the mixer will automatically lift and lock into the tilt

Caution:

i. Before pressing the tilt button, which lifts the mixer head, make sure the attachment rest on the two sides of the mixer head, otherwise, when lifting the mixer head, the attachment will interfere with the mixing bowl.
ii. If the attachment lies in the front of the mixer head, turn ON the speed selector again, let the mixer rotate for a few seconds, and then turn OFF the speed selector to stop the attachment.
3. Whenever necessary, use the plastic spatula to remove excess food particles from the attachment.
4. Pull out the attachment with a little force.
   Note: It is recommended to resist pulling out the washer on the attachment so that the attachment can be easily removed.

Caution: The speed selector must be in the OFF position and the power outlet must be unplugged

7. Cleaning and Maintenance

1. Turn off and unplug the appliance and allow it to cool completely before cleaning it.
   Caution: Do not immerse the multi-function stand mixer in water or other liquids.
2. Using a dampened cloth, wipe the outside surface of the head and base and polish it with a soft dry cloth.
3. Remove any excess food particles from the power cord by wiping it with a soft cloth.
4. Immerse the mixing bowl, mixing beater, spatula, dough hook and egg whisk in warm soapy water for a thorough cleaning. Then rinse under running water and wipe dry.

8. Cookery Tips

1. Ensure that ingredients that should be refrigerated, such as butter and eggs, are at room temperature
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into a separate bowl.
3. Be careful not to over-beat. Make sure you mix/blend mixtures only as directed in your recipe. Fold in dry ingredients only until just combined. Always use low speed.
4. Climatic conditions, seasonal temperature changes, the temperature of ingredients and variations in texture from one place to another influence the time required for mixing and the results achieved.
5. Make sure to start mixing at a lower speed and gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

9. Recipe

Recipes	Ingredient	Steps to follow
Basic two egg yellow (Dough Hook)	• 2 cups sifted cake flour • 1¼ cups granulated sugar • 2½ teaspoon double-acting baking powder • ¼ teaspoon salt • ½ cup shortening • ¾ cup milk • 1¼ teaspoon vanilla • 2 eggs, unbeaten	1. Sift together into a big bowl of sifted flour, sugar, baking powder and salt. Add shortening; pour in the milk and vanilla. 2. Knead for 5min, on the lowest setting until blended. 3. Then on the medium setting for 2 min. 4. Stop, scrape the sides and bottom of the bowl. 5. Add eggs and knead 1½ min longer on the highest.
Basic two egg yellow (Dough Hook)	• 2 cups sifted all-purpose flour • 1 teaspoon soda • 1 teaspoon salt • 1½ teaspoon cinnamon • 2 cups quick-cooking oatmeal • 1 cup shortening or margarine • ¾ cup granulated sugar	1. Sift together flour, soda, salt, and cinnamon then add oatmeal set aside 2. Combine butter, sugar, eggs, and vanilla in the mixing bowl 3. Cream on the highest setting for 2 min stop, scrape the bowl 4. Add milk and half of the flour mixture, blend in on fold-blend, then knead on the highest setting for 1 min 5. Add the remaining flour mixture and repeat mixing. Stop, scrape the bowl 6. Knead in chocolate chips and nuts on the highest setting for 1 min
Oatmeal Drop Cookies (small bowl, dough hook)	• 2 cups sifted all-purpose flour • 1 teaspoon soda • 1½ teaspoon salt • 1½ teaspoon cinnamon • 2 cups quick-cooking oatmeal • 1 cup shortening or margarine • ¾ cup granulated sugar • ¾ cup brown sugar • 2 eggs, unbeaten • 1½ teaspoons vanilla • 1/3 cup milk	1. Sift together flour, soda, salt and cinnamon then add oatmeal set aside 2. Combine butter, sugar, eggs, and vanilla in the mixing bowl 3. Cream on the highest setting for 2 min stop, scrape the bowl 4. Add milk and half of the flour mixture, blend in on fold-blend, then knead on the highest setting for 1 min 5. Add the remaining flour mixture and repeat mixing. Stop, scrape the bowl 6. Knead in chocolate chips and nuts on the highest setting for 1 min

Whipped Potatoes (Mixing beater)	• 1 cup chocolate chips • ¾ cup chopped nuts • 1 teaspoon soda • 1 teaspoon salt • 1½ teaspoon Cinnamon • 2 lbs peeled potatoes • ¼ cup hot milk • 2 teaspoon margarine • 1 teaspoon salt	1. Pare potatoes and cook until tender, but not mushy in boiling salt water 2. When mealy, mash in a saucepan or turn into a large potato, then beat on the medium setting for about 1 min 3. Stop, scrape the bowl or saucepan 4. Combine hot milk, butter and salt Pour over potatoes, and whip on the highest setting for 1 min
Make egg white (Egg whisk)	2 eggs	1. Put the egg white into a bowl 2. Whisk at the highest setting

1. Veiligheidsinstructies

NL

Voordat het elektrische apparaat wordt gebruikt, moeten altijd de volgende basisvoorzorgen in acht worden genomen:

1. Lees alle instructies en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
2. Controleer of de spanning van uw stopcontact overeenkomt met de spanning die op het label van de mixer staat vermeld.
3. Gebruik de mixer niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, na een storing, of als hij gevallen of op enigerlei wijze beschadigd is. In een dergelijk geval moet de mixer teruggezonden naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor onderzoek, reparatie of afstelling.
4. Zorg ervoor dat de mixer niet onbeheerd wordt achtergelaten terwijl hij werkt.
5. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of een heet oppervlak hangen.
6. Dompel de mixer of het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof om het risico van een elektrische schok te voorkomen, wat kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan het product.
7. Houd uw handen, kleding, spatels en ander gereedschap uit de buurt van de kloppers om letsel te voorkomen.
8. Nauwlettend toezicht is vereist wanneer het apparaat wordt gebruikt in de nabijheid van kinderen of ouderen.
9. Gebruik de mixer niet om harde en droge stoffen te mengen, omdat het mes dan bot kan worden.
10. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

11. Zet de snelheidskeuze na elk gebruik op 0. Zorg ervoor dat de motor gestopt voordat u hem demonteert en dat de stekker van de voeding uit het stopcontact is gehaald.
12. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gas of in een verwarmde oven.
13. Trek de mixer, deeghaak of eierklopper niet uit terwijl het apparaat in werking is.
14. Als u het apparaat niet gebruikt, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen verwijdert en schoonmaakt.
15. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
16. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
17. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens accessoires te vervangen of bewegende onderdelen te benaderen.
18. Pak voorzichtig de kop van de mixer

2. Inbegrepen in het pakket

1. Roestvrij stalen kom 1pc
2. Transparante kom deksel 1 stuk
3. Deeghaak 1 stuk
4. Mengklopper 1 stuk
5. Ei garde 1 stuk

3. Productspecificatie

Spanning	220-240V
Hertz	50/60Hz
Vermogen	1000-1500W
Roestvrij stalen boeg	6L

4. Ken uw multifunctionele mixer

Het product kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

5. Voordat u de multifunctionele staafmixer gebruikt

Voordat u de mixer gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat de snelheidskeuze op OFF staat.

1. Als u op de kantelknop drukt, wordt de mixerkop automatisch ontgrendeld en vergrendeld in de gekantelde positie.
2. Kies de juiste hulpstukken naargelang het vereiste type menging. U kunt de hulpstukken als volgt gebruiken:
   i. Mengklopper voor het mengen en kloppen van eieren en boter
   ii. Deeghaak voor het kneden van de pasta
   iii. Eierklopper voor het opkloppen en opschuimen van eiwit/melk/vloeibare levensmiddelen.
3. Plaats het gewenste hulpstuk direct totdat het vastzit.
   Opmerking: Zorg ervoor dat het hulpstuk volledig in de voorinstelling is geplaatst om de beste mengresultaten te verkrijgen.
4. Plaats de mengkom in de juiste positie. Plaats eerst de kom op de basis en draai vervolgens de kom met de klok mee tot hij in de juiste positie vergrendelt (zie fig.1).
5. Om de mixerkop en het hulpstuk in de kom te laten zakken, houdt u de kop met één hand vast en laat u de kop voorzichtig naar beneden zakken. Zodra de kop de juiste positie heeft bereikt, hoort u een klikgeluid.
6. Zorg ervoor dat het deksel van de kom op zijn plaats zit (zie fig. 2).

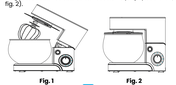


Fig. 1 **Fig. 2**

6. Uw multifunctioneel apparaat gebruiken

a. Staande mixer voor het mengen

1. Zorg ervoor dat de snelheidskeuze op OFF staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
2. Draai de snelheidsknop naar de gewenste instelling.
   Opwarmen: Steek geen messen, metalen lepels, vorken, enz. in de kom terwijl deze in werking is.
3. De maximale werktijd mag niet meer dan 5 minuten per cyclus bedragen, met een minimale rusttijd van 10 minuten tussen opeenvolgende cycli.

b. Gebruik van snelheden

Accessoire	Figuur	Selectie van toegestane snelheid	Tijd	Max. Volume
1. Deeghaak		1-2	snelheid 1 voor 30 sec en dan snelheid 2 voor 5-6 min	Maximumgewicht van de bloem: 800g, en een maximale verhouding tussen bloem en water: 1g bloem: 0.6ml water 480ml water) (35-45°C)
2. Mengklopper		1-4	Snelheid 1/2 voor 1 min, dan snelheid 3/4 voor 3-4 min.	
3. Whisk		5-6	5-7 min	Ten minste 3 eieren

c. Na gebruik van de mixer

1. Als het mengen klaar is, zet u de snelheidskieze op OFF en haalt u de stekker uit het stopcontact.
2. Houd de kantelknop ingedrukt, en de kop van de mixer wordt automatisch opgetild en vergrendeld in de kantelstand.

Voorzichtig:

i. Voordat u op de kantelknop drukt, die de mixerkop optilt, moet u ervoor zorgen dat het hulpstuk op de twee zijkanten van de mixerkop rust, anders zal het hulpstuk bij het optillen van de mixerkop de mengkom hinderen.
ii. Als het hulpstuk aan de voorkant van de mixerkop ligt, zet u de snelheidskeuze weer AAN, laat u de mixer enkele seconden draaien en zet u de snelheidskeuze weer UIT om het hulpstuk te stoppen.

3. Gebruik zo nodig de plastic spatel om overtollige voedselresten van het hulpstuk te verwijderen.

4. Trek het hulpstuk er met een beetje kracht uit.
   Opmerking: Het wordt aanbevolen de sluitring op het hulpstuk niet uit te trekken, zodat het hulpstuk gemakkelijk kan worden verwijderd.

Let op: De keuzeschakelaar voor de snelheid moet in de stand OFF staan en de stekker moet uit het stopcontact zijn.

7. Reiniging en onderhoud

1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
   Let op: Dompel de multifunctionele staafmixer niet onder in water of andere vloeistoffen.
2. Veeg met een vochtige doek de buitenkant van de kop en de voet af en poets deze met een zachte droge doek.
3. Verwijder overtollige voedselresten van het netsnoer door het af te vegen met een zachte doek.
4. Dompel de mengkom, mengklopper, spatel, deeghaak en eierklopper in warm zeepwater voor een grondige reiniging. Daarna afspoelen onder stromend water en droogwrijven.

8. Kooktips

1. Zorg ervoor dat ingrediënten die gekoeld moeten worden, zoals boter en eieren, op kamertemperatuur zijn.
2. Om te voorkomen dat er schalen of afgebroken eieren in uw recept terechtkomen, breekt u de eieren in een aparte kom.
3. Pas op dat u niet te veel klopt. Zorg ervoor dat u alleen mengt zoals in het recept staat. Spatel de droge ingrediënten erdoor tot ze net gecombineerd zijn. Gebruik altijd een lage snelheid.
4. Klimatologische omstandigheden, seizoensgebonden temperatuurschommelingen, de temperatuur van de ingrediënten en verschillen in textuur van de ene plaats tot de andere beïnvloeden de tijd die nodig is voor het mengen en de bereikte resultaten.
5. Begin het mengen op een lagere snelheid en verhoog geleidelijk tot de aanbevolen snelheid zoals vermeld in het recept.

9. Recept

Recepten	Ingredïënt	Te volgen stappen
Basis twee eieren geel (Deeghaak)	• 2 kopjes gesiefd cakemeel • 1¼ kopjes kristalsuiker • 2½ theelepel dubbelwerkend bakpoeder • ¼ theelepel zout • ½ kopje shortening • ¾ kopje melk • 1¼ theelepel vanille • 2 eieren, ongekloppt	1. Zeef in een grote kom gezeefde bloem, suiker, bakpoeder en zout. Voeg shortening toe; giet de melk en vanille erbij. 2. Kneed gedurende 5 minuten, op de laagste stand, tot een gemengd geheel. 3. Dan op de medium stand voor 2 min. 4. Stop, schraap de zijkanten en de bodem van de kom. 5. Voeg de eieren toe en kneed 1½ minuut langer op de hoogste stand.
Haver-moutbrood (deeghaak)	• 2 kopjes gezeefde bloem voor alle doeleinden • 1 theelepel soda • 1 theelepel zout • ½ theelepel kaneel • 2 kopjes snelkook haver-mout • 1 kopje shortening of margarine • ½ kopje kristalsuiker	1. Zeef de bloem, soda, zout en kaneel en voeg de havermout toe. 2. Combineer boter, suiker, eieren en vanille in de mengkom. 3. Room op de hoogste stand gedurende 3 minuten stoppen. De kom afschrapen. 4. Voeg melk en de helft van het bloemmengsel toe, meng op fold-blend en kneed dan op de hoogste stand gedurende 1 min. 5. Voeg het resterende bloemmengsel toe en herhaal het mengen. Stop, schraap de kom 6. Kneed de chocolade chips en noten op de hoogste stand gedurende 1 min.

Haver-moutbrood-cod (deeghaak)	• 2 kopjes gezeefde bloem voor alle doeleinden • 1 theelepel soda • 1 theelepel zout • ½ theelepel kaneel • 2 kopjes snelkook haver-mout • 1 kopje shortening of margarine • ½ kopje kristalsuiker • ½ kopje bruine suiker • 2 eieren, ongekloppt • 1½ theelepel vanille • 1/3 kopje melk	1. Zeef de bloem, soda, zout en kaneel en voeg de havermout toe. 2. Combineer boter, suiker, eieren en vanille in de mengkom. 3. Room op de hoogste stand gedurende 3 minuten, stop en schraap de kom.
Opgek-lopte aardapp eiën (Mengk-lopper)	• 1 kop chocolade chips • ¾ kopje gehakte noten • 1 theelepel soda • 1 theelepel zout • 1½ theelepel kaneel • 2 pond geschilde aardappels • ¾ kopje warme melk • 2 theelepel margarine • 1 theelepel zout	1. Schil de aardappelen, en kook ze gaar, maar niet papperig in kokend water met zout. 2. Wanneer ze meelig zijn, in een steelpan pureren of in een grote aardappel veranderen en vervolgens ongeveer 1 minuut op de middelste stand kloppen. 3. Stop, schraap de kom af de pan,. 4. Combineer warme melk, boter en zout Giet over de aardappelen en klop op de hoogste stand gedurende 1 min.
Make egg white (Egg whisk)	2 eieren	1. Put the egg white into a bowl 2. Whisk at the highest setting